

*Lassen Sie sich gerne
überraschen?*

*Unser Küchenteam verzaubert Sie
mit einem*

3-Gang-Menü

38,00 € pro Person

Weinbegleitung 9,00 € pro Person

4-Gang-Menü

44,00 € pro Person

Weinbegleitung 12,00 € pro Person

Salate

*Unser Sommersalat mit karamellisierten Kernen, Croûtons
Kresse und vielen Leckereien*

als Vorspeise 6,00 €

als Hauptgang 9,50 €

Vorspeise 10,50 €

Hauptgang 14,50 €

*„Italienischer Salat“
mit Mozzarella und Serrano Schinken*

*„Spanischer Salat“
mit einer Tapas-Variation*

*„Arabischer Salat“
mit Leckereien aus meiner Heimat*

*„Amerikanischer Salat“
mit gebratenen Rinderstreifen und BBQ-Sauce*

*„Salat aus Wald und Wiesen“
mit frischen Pilzen (Pfifferlingen jahreszeitlich)*

*„Exotischer Salat“
mit gebackenem Hühnchen im Knuspermantel*

*„Französischer Salat“
mit frischem Fisch vom Markt*

*„Caesar Salat“
mit gebratenem Hühnchen, Parmesan und Croûtons*

*„Toskanischer Brotsalat“
mit Serrano Schinken, Mozzarella, getrockneten Tomaten
und Limonen-Vinaigrette*

Suppen:

Karotten-Ingwer-Suppe mit gebratenen Garnelen und Croutons
7,50 €

Arabische Linsensuppe nach Rezept meiner Mutter
6,00 €

Waldpilz-Creme-Suppe mit Kartoffelstroh
6,50 €

Vorspeisen:

Tapas-Variation aus spanischen und arabischen Leckereien
(ab 2 Personen möglich)
13,50 € pro Person als Vorspeise
21,50 € pro Person als Hauptgang

Unser absoluter Klassiker:

Weinsülze vom Tafelspitz mit Zwiebel-Zitronen-Vinaigrette
und kleinem Salat
10,50 €
als Hauptgang mit Bratkartoffeln + 4,00 €

Zweierlei vom Honigziegenkäse
mit hausgemachtem Mango-Chutney und Rucola
11,50 €

Carpaccio vom Weiderind mit Parmesan, Limonen-Vinaigrette
Pinienkernen und gebackenem Milfathi Bällchen
11,50 €

Kohlrabi-Carpaccio
mit hausgebeizten Lachs-Würfeln und Zitronen-Vinaigrette
11,80€

Fisch:

*Orientalisch gebratener Wildlachs mit Kartoffel-Oliven-Sucuk-Stampf
Fattusch-Salat und Zitronenemulsion*
19,50 €

*Moselzander mit Balsamico-Linsen
Rucola-Wildkräutersalat und Beurre-Blanc*
18,50 €

*Pasta mit Garnelen, Tomatensugo
und gegrilltem, mediterranem Gemüse*
18,90 €

Hauptgänge:

*Pasta mit Hühnchen, Spinat, Knoblauch, Olivenöl
geschmorten Kirschtomaten und Parmesan*
18,50 €
14,50 € vegetarisch

*Orientalischer Couscous
mit gegrilltem Basargemüse und mariniertem Rucola*
14,50 €

*Irischer Lammrücken mit provenzalischem Gemüse
Sesam-Falafel und Tabouleh*
22,50 €

*Joghurt-Hühnchen mit Dattel-Tomaten-Couscous
Limonen-Schmand und Wildkräuter-Salat*
17,90 €

*Saltimbocca vom Bauernschwein mit Sauce Bernaise
handgeschabten Spätzle und kleinem Salat*
16,50 €

Geschnetzeltes vom Rind mit Steak House Fries und Salat
18,50 €

Hauptgänge:

BBQ- Spareribs mit Steak House Fries und Salat
12,50 €

*Rosa gebratene Entenbrust
mit Curry-Kokos- Gemüse und gebackenen Reis-Erdnuss-Bällchen*
19,50 €

*Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze
und buntem Salat*
15,50 €

Steak vom US-Beef mit Kräuterbutter
200 g 16,00 Euro 300 g 20,00 Euro
(300 g nicht mit Schlemmerblock gültig)

Wählen Sie sich dazu Ihre Beilagen aus:
3,50€ pro Beilage

*Steak House Frites
Bratkartoffeln
Markt-Gemüse
Bunter Salat*

Dessert:

*Armer Ritter mit Vanille-Creme, Zimt, eingelegten Beeren
und Sorbet*

7,00 €

Eis- und Sorbet-Variation à la „Pauliner Hof“

8,00€

*Halbflüssiger Schokoladenkuchen
mit eingelegten Beeren und hausgemachtem Eis*

8,50 €

Arabische Köstlichkeiten aus dem Libanon

8,50 €

Creme Brûlée mit hausgemachtem Eis

7,50€

Dessert-Variation à la „Pauliner Hof“

9,50€